



Bengal Garden

Sur place, à emporter,
livraison Uber

Menu du jour : 10,50 €

lundi 11h-15h 18h-22h
mardi 11h-15h 18h-22h
mercredi 11h-15h 18h-22h
jeudi fermé
vendredi 18h-22h
samedi 11h-15h 18h-22h
dimanche 11h-15h 18h-22h

Entrées

PAPADAM 2,99€

Pain aux lentilles croustillant servi avec chutney de mangue, salsa d'oignons et de tomates.

Crunchy lentil bread served with Mango chutney, onion & totmatosalsa

CHINGRI JAFRANI 8,50€

Crevettes grillées avec pommes, ananas, poivre et recette du chef, servies avec sauce à la menthe et salsa de carottes et chutney de tamarin.

Grilled king prawn with apple, pineapple, peppers, coconut and the chefs own recipe served with carrotsalsa mint sauce tamarindchutney

SALMON SORSAOALI 9,50€

Filet de saumon au mélange d'épices du Chef : noix de coco fraîche, coriandre fraîche, menthe fraîche et piment vert.

Salmon fillet with The chefs spice among whiting: fresh coconut, fresh coriander, fresh mint and green chilli. Baked in banana leaves package in the oven

LAMBH PUDINA KABAB 9,50€

Filets d'agneau marinés grillés au jus de citron vert menthe fraîche, oignons frits et poivrons aux épices.

Marinated grilled lamb fillet with fresh mint lime juice, fried onions and peppers with spices

LÉGUME SOMOSA 6,50€

Tarte indienne aux légumes servie avec une sauce à la menthe, concombres, carottes, tomates, sauce salsa au Tajine.

Indian pasty with vegetables served with mint sauce, cucumber, carrot, tomato, salsa tamrind sauce.

POULET SOMOSA 6,50€

Tarte indienne poulet servie avec sauce à la menthe, concombre, carotte, tomate, sauce salsa au tajine.

Indian pasty with chicken served with mint sauce, cucumber, carrot, tomato, salsa tamrind sauce.

Plats au poulet

Tous nos plats sont servis avec du riz et de la salade

CHICKEN TIKKA MASALA 12,99€

Filets de poulet grillé avec crème, tomates et noix dans une sauce au yaourt

Grilled chicken fillet with cream, tomato and nuts in a yoghurt sauce.

MANGO CHICKEN TIKKA MASALA 13,99€

Filets de poulet grillé avec mangue, crème, tomate et noix dans une sauce au yaourt à la noix de coco.

Grilled chicken fillet with mango, cream, tomato and nuts in a coconut & yoghurt sauce

CHICKEN KURMA 12,99€

Filet de poulet gingembre et coriandre, noix, raisins secs servis dans une sauce crémeuse aux noix de cajou.

Chicken with ginger and coriander, nuts, raisins, served in a mild creamy cashew-nut sauce

CHICKEN MADRAS 12,99€

Poulet moyen avec poivrons, oignons et tomates dans une sauce madras.

Chicken with peppers, onion and tomato in a Madras sauce.

CHICKEN TENDORRI 12,99€

Cuisse de poulet marinée et grillée au tandoori cuite sur une assiette grésillante. Servi avec sauce masala.

Tandoori marinated and grilled chicken leg cooked on a sizzling plate. Served with marsala sauce

CHICKEN JALFRAZI BALTI 13,99€

Poulet avec oignons frits, 3 sortes de poivrons, tomate et piment vert avec une sauce Balti.

Chicken with fried onions, 3 different kinds of pepper, tomato and green chillies in Balti sauce.

CHICKEN PAPAYA BALTI 14,99€

Poulet Avec oignons, poivrons, coriandre fraîche, tomate et papaye fraîche à sauce Balti

Chicken with onions, peppers, fresh coriander, tomato and fresh papaya in Balti sauce.

CHICKEN BASENTI BALTI 13,99€

Filets de poulet grillé tranché avec oignons frits, poivrons, noix avec yaourt à la sauce balti. Servi avec des cornichons au chili.

Sliced grilled chicken steak with fried onions, peppers, nuts with yougurt and balti sauce. Served with chili pickles.

CHICKEN PALOK BALTI 14,99€

Poulet avec épinards, oignon, tomate et épices dans sauce Balti.

Chicken with spinach, peppers, onion, tomato and spices in Balti sauce.

CHICKEN VINDALOO 13,99€

Poulet cuit avec ses pommes de terre dans une sauce Vindaloo.

Chicken, with potato, onions, pepper in a spicy Vindaloo sauce.

CHICKEN TIKKA SIZLAR 13,99€

Filet de poulet grillé mariné au tandoori cuit sur un poêlon.

Tandoori marinated grilled chicken fillet cooked on a sizzling plate.

Plats à l' agneau

Tous les plats sont servis avec du riz et de la salade

LAMB KURMA 13,49€

Filet d' agneaux au gingembre et coriandre, noix, raisins secs servis dans une sauce crémeuse aux noix de cajou.

lamb with ginger and coriander, nuts, raisins, served in a mild creamy cashewnut sauce

LAMB TIKKA MASALA 13,49€

Filet d' agneaux grillé avec crème, tomate et noix dans une sauce au yaourt

Grilled agneaux fillet with cream, tomato and nuts in a yoghurt sauce.

LAMB MADRAS 13,49€

Filet d'agneaux moyen avec poivrons, oignons et tomates dans une sauce madras.

Lamb with peppers, onion and tomato in a Madras sauce.

LAMB VINDALOO 13,49€

Filet d'agneaux cuit avec des pommes de terre cuites dans une sauce Vindaloo.

Lamb with potato, onions, pepper in a spicy Vindaloo sauce,

LAMB TIKKA SIZLAR 14,49€

Filet d' agneaux grillé mariné au tandoori cuit sur un poêlon.

Tandoori marinated grilled lamb fillet cooked on a sizzling plate.

LAMB JALFRAZI BALTI 14,49€

Filet d' agneaux avec oignons frits, 3 sortes de poivrons, tomate et piment vert avec une sauce Balti.

Lamb with fried onions, 3 different kinds of pepper, tomato and green chillies in Balti sauce.

LAMB PAPAYA BALTI 15,49€

Filet d' agneaux avec oignons, poivrons, coriandre fraîche, tomate et papaye fraîche à une sauce Balti

Lamb with onions, peppers, fresh coriander, tomato and fresh papaya in Balti sauce.

LAMB PALOK BALTI 15,49€

Filet d'agneaux avec épinards, oignon, tomate et épices dans une sauce Balti.

Lamb with spinach, peppers, onion, tomato and spices in Balti sauce.

Plats spéciaux bengals

Tous les plats sont servis avec du riz à l'ail et salade.

KASMIRI LAMBH CHOPS 20,99€

Un plat populaire du sud de l'Inde. Carrés d'agneau grillés au cumin frais, menthe, gingembre, et mélange d'épices du chef. Servi avec une sauce viande haché et de champignons.

A popular south Indian dish. Grilled lamb racks with fresh cumin, mint, ginger, The chefs spice mix, Served with a sauce of minced lamb and mushrooms.

SESAME LAMB CHOPS 20,99€

Côtelettes d'agneau marinées et grillées, graines de sésame, servies avec salade fraîche, épices aromatiques.

Marinated and grilled lamb chops in a sesame seed, served with fresh salad and aromatic spices.

LAMB LEG 20,99€

Plat traditionnel du bengal. Jarret d'agneau mariné aux herbes qui a été longuement cuit pour devenir extra tendre puis grillé, servi avec des champignons, des lentilles et une sauce à viande haché. Délicieusement juteux.

Traditional bangladeshi dish, leg of lamb, long-cooked in oven and grilled, served with mushrooms, lens and minced lamb sauce. Deliciously juicy.

NIMBUALI JINGGA 25,99€

Crevettes géantes grillées marinées dans de l'ail, du miel, du piment, du citron, de la citronnelle et des épices. Servi sur un lit croustillant d'épinards légèrement frits, de légumes, de petites crevettes et d'asperges, épices frites

Grilled King prawns marinated in chili, honey, garlic, lemon, lemongrass and other spices. Served on a bed of crispy stirfried vegetables and fried spiced asparagus

NORDIK SALMON 25,99€

Plat de poisson du Nord de l'Inde. Saumon mariné à la moutarde, aux graines de sésame blanches et noires grillées. Servi sur un lit de légumes garni d'épinards frits épicés et de mangue. Avec une sauce de feuilles de curry, graines de moutarde, piment vert et noix de coco fraîche.

A north Indian fish dish. Mustard marinated salmon with roasted black & white sesame seeds, served on a bed of vegetables, topped with fried spinach and mango. Sauce made of curry leaves, mustards seeds, green chili and coconut.

Biriyani's

HAYDARBADI CHICKEN BIRIYANI 13,99€

Plat spécial indien de fête. Poulet avec des oignons, des épices et des noix mélangés à du riz basmati épicé au safran.

Traditional Indian feast dish chicken, with onions peppers, saffron, spices and nuts mixed with saffron flavoured Basmati rice.

KABOULI PULAW 14,99€

Plat spécial Afgan de fête. Poulet avec des oignons, raisins des épices et des noix mélangés à du riz basmati épicé au safran.

Traditional Afgan feast dish. lamb, with onions grapes, saffron, spices and nuts mixed with,saffron flavoured Basmati rice.

Plats de la mer

Tous les plats sont servis avec du riz et la salade

PRAWN SIZLAR 15,49€

Crevettes marinées au tandoori cuit sur un poêlon.

Tandoori marinated grilled prawn cooked on a sizzling plate

PRAWN KURMA 14,49€

Crevettes gingembre et coriandre, noix, raisins secs servis dans une sauce crémeuse aux noix de cajou.

Prawn with ginger and coriander, nuts, raisins, served in a mild creamy cashewnut sauce

PRAWN MASALA 14,49€

Crevettes grillées avec crème, tomate et noix dans une sauce au yaourt

Grilled prawn with cream, tomato and nuts in a yoghurt sauce.

PRAWN PALOK BALTI 15,49€

Crevettes avec épinards, oignon, tomate et épices dans Balti sauce.

Prawn with spinach, peppers, onion, tomato and spices in Balti sauce.

Plats aux légumes

Tous les plats sont servis avec du riz et de la salade

GREEN VEGETABLE CURRY 11,99€

Mélange de légumes brocoli, fève potiron, papaye verte, aubergine moyenne tomate/sauce curry.

Mixed vegetables broccoli, fava beans, pumpkin, green papaya, eggplant medium-hot tomato/curry sauce.

GARDENS VEGETABLES SIZLAR ... 11,99€

Légumes frais de saison grillés avec du fromage fait maison, des cornichons au chili, le mélange d'épices du chef. Un excellent choix pour les végétariens

Seasonal fresh vegetables grilled with The chefs own authentic spices. Chili pickels Great choice for the vegetarian

PONEER TIKKA MASALA 11,99€

Fromage maison frit au beurre avec yaourt et sauce Tikka Masala.

Pan fried homemade cheese with yogurt and Tikka Masala Sauce.

PONEER MANGO MASALA 12,99€

Paneer frit maison (fromage à la crème) avec mangue, tomate, noix dans une sauce tomate épicée au curry.

Homemade fried paneer (cottage cheese) with mango, tomato, nuts, spices in a mild creamy sauce.

PALOK PONIR 12,99€

Feuilles d'épinards, fromage à la crème maison, oignons, poivrons dans une sauce tomate épicée au curry.

Spinach, homemade cheese, onions, peppers in a spicy curry sauce.

Riz

RIZ BASMATI 2,49€

GARLIC RIZ 2,99€

RIZ SAFRAN 3,99€

Nan

NAN NATURE 1,99€

NAN FROMAGE 3,50€

PESHWARI NAN 5,99€

Cuit avec de la noix de coco, des raisins secs et des amandes

Baked with coconut, raisins and almond.

Fast food

CHICKEN TIKKA TACOS 6,99€

LAMB TIKKA TACOS..... 6,99€

VEGETABLE TACOS 5,99€

CHICKEN TIKKA NAN..... 6,99€

Desserts

MENGO LACHHI..... 4,99€

PAISH 4,99€

FALODA 7,99€

Boissons

CANETTE COCA, OASIS, FANTA, etc.... 2€

5 rue Jean Eymar 05000 Gap

Tél. : 09 83 37 38 78 • garden.bengal@gmail.com